

DOI 10.36074/09.10.2020.v2.12

ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА У ПЕРІОД ПАНДЕМІЇ COVID-19

ORCID ID: 0000-0002-8672-0855

Зубкова Катерина Віталіївна

канд.техн.наук, доцент кафедри Харчових технологій
Херсонський національний технічний університет

ORCID ID: 0000-0002-6479-5936

Стоянова Ольга Вікторівна

канд.техн.наук, доцент кафедри Харчових технологій
Херсонський національний технічний університет

Коваль Інга Олександрівна

студентка гр.2ХТкс
Херсонський національний технічний університет

УКРАЇНА

У період карантину через загрозу та поширення коронавірусу весь світ побачив вплив пандемії на харчову галузь - ажіотажна закупівля продуктами, проблеми з постачанням, не стабільна робота виробництв. Як наслідок величезні збитки аграрного сектору і заводів з випуску харчової продукції.

ФАО, ВООЗ та СОТ у спільній заяві [1] наголосили, що в умовах запровадження карантинних заходів країни мають дбати про продовольчу безпеку.

Під час карантинних заходів необхідно мати рішення таких питань:

• переміщення робітників до роботи у сільському господарстві та на виробництво ;

- вчасна доставка тари та допоміжних матеріалів з-за кордону;
- забезпечення населення продуктами харчування без затримок;
- стримання різкого підвищення цін .

Міжнародні експерти закликають до створення умов для вільного доступу до інформації про запаси і ціни в онлайн-режимі та тісної співпраці між країнами.

На підприємствах харчової промисловості необхідно впровадити систему управління безпечністю харчових продуктів, що заснована на принципах аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках (НАССР).

Необхідне суворе дотримання гігієнічних і виробничих вимог:

- Миття та дезінфекція;
- Зонування виробничих приміщень;
- Контроль постачальників;
- Контроль зберігання і транспортування ;
- Гігієна і здоров'я персоналу.

Голова Асоціації з інтеграції НАССР, провідний експерт із питань впровадження процедур заснованих на принципах НАССР Владислав Веремеєнко сформулював основні принципи запобігання поширення COVID-19 у харчовому секторі:

• Персонал, який працює у приміщенні із продуктами харчування, повинен бути забезпечений письмовими інструкціями та належною підготовкою щодо запобігання поширенню COVID-19;

- Звичні процедури допуску до роботи, що застосовуються харчовими підприємствами як частина системи управління безпекою харчових продуктів, мають гарантувати виключення заражених працівників із потужності;
- За програмами-передумовами системи HACCP працівники із симптомами COVID-19 не стають до роботи ;
- Необхідно встановити процедуру, яка дозволить персоналу повідомляти про хворобу телефоном (або електронною поштою), аби працівники на ранніх стадіях COVID-10 могли швидко виключатися із робочого процесу.

Список використаних джерел:

- [1] https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S009DP.aspx?language=E&CatalogueIdList=263337,263330,263328,263327,263331,263332,263333,263319,263320,263334&CurrentCatalogueIdIndex=0&FullTextHash=371857150&HasEnglishRecord=True&HasFrenchRecord=False&HasSpanishRecord=False
-